

OCEANIA CRUISES חושפת ב-**ALLURA** שלב חדש ברזי
המטבח העלית

Posted on 6 בפברואר by עוזי בכר



יותר מ-270 מתכונים חדשים שנוצרו עבור The Grand Dining Room, כולל ארוחות בוקר מיוחדות, ארוחות צהריים בהשראת ביסטרו צרפתי ומנות ערב מפתות

Categories: חדשות, ראשי

Tag: [Oceania Cruises](#), [Allura](#), [The Grand Dining Room](#)

חברת **אושיאניה קרוזס** (Oceania Cruises) נרגשת להכריז על ההתפתחות הבאה בתפריטי **The Grand Dining Room**, כשהיא תוצג לראשונה בסיפון האונייה החדשה **Allura** שתארח 1,200 נוסעים. מדובר ב- 270 מתכונים חדשים לגמרי בכל שלושת הארוחות, בטעמים מעודנים וטכניקות מודרניות.

The Grand Dining Room נמצא בכל שמונה הספינות הקטנות והמפוארות של החברה ומהווה את לב החוויה הקולינרית בחברת אושיאנייה קרוזס. תכונות חדשות כוללות את Signature Eggs Benedict בתפריט ארוחת הבוקר ותפריט צהריים בהשראת מנות ביסטרו צרפתיות אופנתיות. תפריט ארוחת הערב מציג מחדש קלאסיקות אהובות, כמו

ביף וולינגטון המוגש עם רוטב יין אדום שיראז, תרד מוקפץ ופירה כמהין; ולובסטר מיין צלוי בחמאת צ'רמולה עם פרימאורה ריזוטו וביסק ג'וס.

פרנק א. דל ריו (Frank A. Del Rio), נשיא Oceania Cruises, אמר: "אנחנו ידועים בזכות המטבח המשובח בים וזו לא רק כותרת; זו פילוסופיה שמנחה את כל מה שאנחנו עושים. האוכל הוא אבן היסוד של חווית Oceania Cruises, והתפריטים החדשים של The Grand Dining Room הם דוגמה נוצצת לאומנות הקולינרית בראשות המנהלים הקולינריים שלנו Alex Culin Bar ו-Eric Culin Bar. כל מנה משקפת אומנות, תשוקה ואיכות שאין שני לה בהתאמה מושלמת עם החמימות והאלגנטיות של החוויה והשירות".

Allura תיכנס רשמית לשירות מטריאסטה, איטליה, ב-18 ביולי 2025, תוך שייט של שישה ימים לאתונה, יוון, ותתקשר לאבני חן במזרח הים התיכון כולל ריאקה, קרואטיה; רוונה, איטליה; דוברובניק, קרואטיה; וקוטור, מונטנגרו. לאחר עונת הקיץ שלה בים התיכון, Allura תפליג לקנדה ולניו אינגלנד לסדרה של מסעות סוחפים בצפון אמריקה לפני עונת הבכורה שלה בחורף בקריביים, ביציאה מנמל הבית במיאמי. כחלק ממסלולי הבכורה, אלורה גם תערוך הפלגה מיוחדת של ארבעה ימים הלך ושוב מניו יורק בספטמבר 2025.

דגשים מיוחדים ב- Allura

* חמש מסעדות נושא, כולל המסעדות החדשות ביותר של החברה, Ember ו-Aquamar Kitchen, ללא עלות נוספת.
* חדרי אירוח מהמרווחים ביותר בים.

* מתחם קרפים המגיש קרפים ופולים טריים בהזמנה, כמו גם גלידה.

* שף לכל 10 אורחים ו-50% מחברי הצוות מסורים לחוויות קולינריות. 800 אנשי צוות ישרתו 1200 אורחים 24 שני אנשי צוות על כל שלושה אורחים.

* מרכז קולינרי גדול וסטודיו שף נלווה, שבו סודות אפיקוריים ישותפו על ידי מדריכי השף המוכשרים בסיפון.

* ספרייה חדשה ומפוארת, הכוללת קירות מזכוכית מהרצפה עד התקרה, כיסאות גדולים וריהוט מפואר, הממוקמת במרחק צעדים ספורים מהמרכז הדיגיטלי LYNC.

https://www.youtube.com/watch?v=RPhl8872Sk4&list=PLmw6zq4WC9a1-zwep_t_C4pHuGBUFimtA
ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "[קרוז חלום של הפלגה](#)" הייחודית בעולם הקרוזים. כ-15,600 חברים

.There are no comments yet